トースト

表面 強火 1分30秒～2分30秒
裏面 強火 30秒～1分30秒

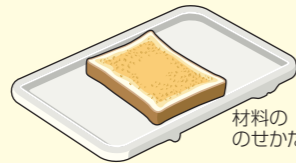
【材料・1枚分】

食パン…1枚
バター…適宜

【つくり方】

1. プレートのうえに食パンをのせ、片面を強火で焼きます。
2. 食パンを裏返しもう片面を強火で焼きます。
3. お好みで、バターを塗ります。

材料の
のせかた例

(注)食パンの厚さが3cmを超えると焦げやすくなり、2cm未満では焼き色が付きにくくなります。

ちょっとひと工夫 ピザトースト

【つくり方】

1. 食パンをプレートにのせ先に裏面を強火で1分30秒～2分焼きます。
2. 1の食パンを取り出しもう片面にピザ用ソースを塗り、お好みの具(サラミやピーマンなど)をのせてピザ用チーズをかけます。
3. 2で具をのせた側を表面にして食パンをプレートにのせ、強火で2分～3分焼きます。

Rinnai®

CP-21758×02(00)Ⓚ

Rinnai®

RCP-60M

片面焼グリル専用 クッキングプレート

カンタンCookingガイド 片面焼用レシピ

記載の火力・時間は目安です。
材料の量や好みにより調整してください。
このクッキングプレートは
リンナイ製片面焼グリル専用です。
(ただし、99年以前製の製品には使用できません。)

安全上のご注意

必ずお守りください。

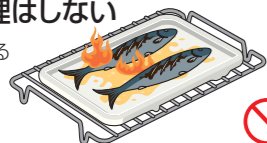
⚠警告

◆グリルを続けて使用する場合は、そのつどたまった脂などを取り除く、また、使用後も必ず掃除をする

たまった脂が過熱されて発火し、グリル排気口より炎が出ることがあります。なおグリル皿には何もいれないでください。

⚠注意

◆クッキングプレートの上で魚焼きや脂の出る調理はしない

脂がたまり発火する原因になります。

◆調理時は焼き過ぎない

火災の原因になります。

◆クッキングプレートを持ち運びする際は、冷めてから持ち運ぶ

使用中、使用直後は高温になっています。やけどするおそれがあります。

◆クッキングプレートをコンロ上で使用しない

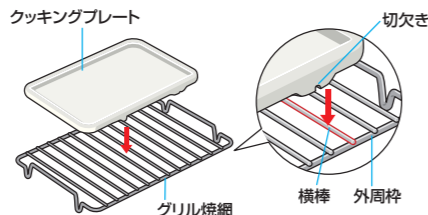
このクッキングプレートはグリル専用ですので、コンロで使用しないでください。変形や変色など故障の原因になります。

使いかた

(グリルの使用方法については、機器付属の取扱説明書をよく読んでください。)

(注)焼網の大きさは幅200mm以上、奥行260mm以上のものを使用してください。それより小さいとクッキングプレートがのりません。また、両面焼グリルでは使用しないでください。(プレートが変形する原因になります。)

◆クッキングプレートのセット

クッキングプレートがグリル焼網の上に確実に収まるように切欠き部分を図のように横棒に合わせてセットします。

お手入れのしかた

●中性洗剤を含ませたスポンジ・やわらかい布でお手入れした後水洗いし、乾いた布でふきとります。汚れがひどい場合は、中性洗剤で汚れた部分を湿らせておき、お手入れした後水洗いし乾いた布でふき取ります。

※クッキングプレートはアルミ製ですので中性洗剤以外のものを使用すると変色(黒ずみ等)の原因になります。

お願い クッキングプレートは急冷しない

使用直後に、クッキングプレートに水をかけると変形することがあります。クッキングプレートが冷えてからお手入れしてください。

焼きおにぎり

時間と焼き方のポイント

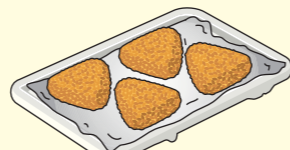
表面 強火 6分～6分30秒
裏面 強火 4分～4分30秒

【材 料・4個分】

おにぎり…4個
しょうゆ …大さじ4

【つくり方】

1. おにぎりの表面にしょうゆを塗ります。
2. プレートのうえに 1 をのせ、片面を強火で焼きます。裏返し、強火で焼きます。

(注)食材の厚みは4cmまでにしてください。

材料ののせかた例

(注)焦げつきがひどい場合は、油を塗ったアルミホイルか、シリコン加工のアルミを敷いてください。

冷蔵ピザ

時間と焼き方のポイント

予熱 強火 3分
表面 強火 1分30秒～2分
ホイル包み 強火 1分30秒～2分

【材 料・1枚分】

冷蔵ピザ(市販品のもの)

【つくり方】

1. プレートをグリルに入れ強火で3分ほど予熱してください。
2. 冷蔵ピザをプレートにのせ強火で焼きます。
3. さらにホイルで包み強火で焼きます。

(注)記載の焼き時間は目安です。市販品の冷蔵ピザは形や大きさなどにより焼き時間が変わりますので、焼け具合に合わせて焼き時間を調整してください。

材料ののせかた例

スイートポテト

時間と焼き方のポイント

表面 強火 4分～5分

【材 料・4個分】

さつまいも(約250g)…1本

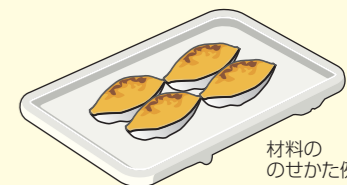
Ⓐ
- 砂糖…20g
- 無塩バター…10g
- 卵黄…1/2個
- 生クリーム…大さじ 1
- 牛乳…40cc
- バニラエッセンス…少々

ドリュウル
- 卵黄…$\frac{1}{2}$個
- みりん…小さじ1

アルミケース(スイートポテト型)…4個

【つくり方】

1. さつまいもは、コンロで蒸しておき、皮をむいて熱いうちに裏ごしします。
2. 鍋に Ⓐ と裏ごししたさつまいもを入れて、弱火にかけよく練ります。
3. アルミケースに 2 を詰め形を整え、表面にドリュウルを塗りプレートにのせ強火で焼きます。

(注)食材の厚みは4cmまでにしてください。

材料ののせかた例

※ できるだけ中央に寄せて焼いてください。